

# PERSILLÉ

## BOUCHERIE || RESTAURANT

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ET TOUTES NOS VIANDES  
SONT APPROVISIONNÉES EN DIRECT DE NOS ÉLEVEURS

### TAPAS À PARTAGER

- 1 CHOIX 7 €** DEMI SAUCISSON À TRANCHER — RILLETES MAISON — JAMBON PERSILLÉ  
**2 CHOIX 12 €** FAIT MAISON, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE — BOUDIN NOIR AUX  
**4 CHOIX 22 €** OIGNONS — SAUCISSES AU PIMENT D'ESPELETTE — FROMAGE CABECOU

### POUR LES CARNIVORES

Race Charolaise  
ou autre race selon  
disponibilité.

Choisissez une ou  
plusieurs sauces pour  
déguster votre plat.

**PAVÉ MARINÉ** au Piment d'Espelette 180 g **17.50 €**  
SUGGESTIONS Sauce Chien / Verre de Ventoux (15 cl — 5 €)

**HAMPE FUMÉE** 230 g **22 €**  
SUGGESTIONS Beurre Persillé / Verre de Morgon (15 cl — 6 €)

**FAUX-FILET** 280 g **27 €**  
SUGGESTIONS Sauce Poivron tomate / Verre de Fitou (15 cl — 6.80 €)

**ENTRECÔTE MATURÉE** 300 g **32 €**  
Servie avec 2 sauces au choix  
SUGGESTIONS Sauce Poivre / Saint-Joseph (75 cl — 39 €)

**CÔTE DE BŒUF** 1,1 kg **65 €**  
Servie avec 4 sauces au choix

### PLANCHES DU BOUCHER

**PLANCHE DUO** 2 x 120g **23 €**  
Servie avec 2 sauces au choix  
Entrecôte + Pavé mariné Piment d'Espelette

**PLANCHE TRIO** 3 x 120g **32 €**  
Servie avec 2 sauces au choix  
Araignée + Faux-filet + Poire

**MIX GRILL CHAROLAIS** 5 x 120g **56 €**  
Entrecôte + Pavé mariné Piment d'Espelette  
+ Araignée + Faux-filet + Poire  
+ Saucisses Piment d'Espelette  
Servi avec 4 sauces au choix

### ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

SERVIS AVEC TOUS NOS PLATS (sauf tapas et Menu Kids)

#### FRITES MAISON

Cuites en 2 bains à la graisse de bœuf, simplement les meilleures !

**SALADE D'ÉTÉ** TOMATES CERISES PESTO BASILIC

**MÉLANGE** FRITES MAISON + SALADE

**LÉGUMES DU SOLEIL** SAUCE SOJA SÉSAME

### SAUCES MAISON

1 € 50 PAR SAUCE (sauf Plats Carnivores)

#### SAUCE CHIEN

Oignon, persil, ail, piment, huile, jus de citron, tomates fraîches, coriandre

#### SAUCE POIVRON TOMATE

#### SAUCE POIVRE

#### BEURRE PERSILLÉ

### LES BURGERS DU BOUCHER

Nos steaks hachés  
sont préparés sur place  
chaque matin !

**BURGER BUTCHER** **15 €**  
Bœuf direct éleveurs haché sur place, lard grillé,  
cheddar, sauce tomate oignons maison

**BURGER CALL SAUL** **SÉRIE LIMITÉE** **16 €**  
Bœuf direct éleveurs haché sur place,  
cheddar, crème de chorizo, avocat  
SUGGESTIONS Bière Gallia India Pale Ale (33 cl — 5 €)

**BURGER EURÊKA** **VOIR À L'ARDOISE** **17 €**  
Selon l'inspiration du chef, une nouvelle recette  
de burger qui change régulièrement !

**BURGER GILBERT BECOU** **SÉRIE LIMITÉE** **16 €**  
Bœuf direct éleveurs haché sur place,  
cabecou au miel, sauce Gilbert (fromage frais, moutarde  
à l'ancienne, ciboulette, carottes, courgettes), salade  
SUGGESTIONS Bière Gallia Blonde Lager (33 cl — 5 €)

### AUTRES ENVIES

**TARTARE FUMÉ CITRON VERT** **SÉRIE LIMITÉE** **18 €**  
Bœuf charolais coupé au couteau et fumé,  
crème citron vert, cornichons, câpres, échalotes  
SUGGESTIONS Verre de Petit Chablis (15 cl — 6.50 €)

**TARTARE MEXICANO** **SÉRIE LIMITÉE** **17 €**  
Bœuf charolais coupé au couteau, avocat, oignon  
rouge, sauce chili, poivrons, câpres, cornichons

**BROCHETTE DE VOLAILLES** **17 €**  
Façon Kebab

**TATAKI DE CANARD** **18 €**  
Magret de canard, saisi minute, servi en fines  
tranches, accompagné d'une sauce asiatique

**ASSIETTE VÉGÉTARIENNE** **13 €**  
Salade Tomate cerise pesto basilic, légumes  
du soleil sauce soja, taboulé maison

### MENU KIDS

Pour les moins de 8 ans

DEMI BURGER BUTCHER **OU** STEAK HACHÉ + FRITES + SIROP DE GRENADINE **7 €**  
+ DESSERT KIDS DU JOUR

## DESSERTS

Tous nos desserts sont  
faits maison avec amour!

<b>SALADE DE FRUITS DE SAISON</b> Jolie jolie	<b>6 €</b>	<b>ENTREMET DOUBLE CHOCO</b> Deux fois plutôt qu'une	<b>6.50 €</b>
<b>TIRAMISU KIWI CHOCOLAT BLANC</b> Ils se sont dit wi	<b>6.50 €</b>	<b>CHEESECAKE PISTACHE FRAMBOISE</b> Coque en stock	<b>7.50 €</b>
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> Faites la fine bouche	<b>8.50 €</b>		

## BOISSONS

### SOFTS

<b>THÉ GLACÉ FAIT MAISON</b> (35 cl)	<b>4 €</b>
COCA / COCA ZÉRO (33 cl)	<b>4 €</b> — PAGO ACE Orange Carotte Citron (20 cl)
PSCHITT LIMONADE (25 cl)	<b>3.50 €</b> — SCHWEPPES AGRUMES (25 cl)

### BIÈRE PRESSION

GALLIA BLONDE LAGER (33 cl)	<b>5 €</b> — GALLIA INDIA PALE ALE (33 cl)
BIÈRE DU MOMENT (33 cl)	<b>5.50 €</b>

### ALCOOLS

RHUM DIPLOMATICO (4 cl)	<b>7 €</b> — WHISKY DALWHINNIE 15 ANS (4 cl)
-------------------------	--

### EAUX

VITTEL Bouteille en verre (1 l)	<b>5 €</b> — SAN PELLEGRINO (1 l)
---------------------------------	-----------------------------------

### BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	<b>2 €</b> — CAFÉ ALLONGÉ	<b>2 €</b> — DÉCAFÉINÉ	<b>2 €</b> — THÉ	<b>3 €</b>
----------	---------------------------	------------------------	------------------	------------

## VINS ROUGES

	verre (15 cl)	demi bouteille (37,5 cl)	pichet (50 cl)	bouteille (75 cl)	intensité	fruité
<b>VENTOUX SAINT PÉTRARQUE CUVÉE PERSILLÉ 2015</b> Mieux vaut l'avoir en bouche que de le tenter à vélo...	<b>5 €</b>	-	<b>17 €</b>	<b>23 €</b>	++	+++
<b>CÔTE DU RHÔNE CHÂTEAU DE TRESQUES 2015</b> L'ami des bêtes (et des Carnivores)!	-	-	-	<b>25 €</b>	++	+++
<b>SAUMUR CHAMPIGNY DOMAINE COULY-DUTHEIL 2014</b> LES MOULINS DU TURQUANT Champigny d'abord!	-	<b>15 €</b>	-	<b>26 €</b>	++	+++
<b>CAHORS GEORGE VIGOUROUX « PETIT JAMMES » 2015</b> Petit mais concentré, ce beau Malbec français!	-	-	-	<b>26 €</b>	+++	++
<b>MORGON « LA CHAINAISE » DOMAINES PIRON 2014</b> Restez bien assis sur votre chainaise, ça décoiffe...	<b>6 €</b>	<b>16 €</b>	<b>20 €</b>	<b>27 €</b>	+++	+++
<b>FITOU CUVÉE DES ARDOISES DU CHÂTEAU DES ERLS 2016</b> Nez sur les fruits rouges, intense, boisé, fin et épicé. Bouche ronde, avec du volume et des notes de fruits noirs. Le vin de soleil par excellence !	<b>6.80 €</b>	-	<b>22.50 €</b>	<b>30 €</b>	+++	+++
<b>SAINT-JOSEPH GABRIEL MEFFRE « SAINT-ETIENNE » 2015</b> Allez-y, c'est une boucherie!!	-	-	-	<b>39 €</b>	+++	++

## VINS ROSÉS

<b>CÔTES DU RHÔNE CUVÉE PERSILLÉ 2016</b> Le vin préféré de Rosé Bové	<b>5 €</b>	-	<b>17 €</b>	<b>23 €</b>	++	+++
<b>CÔTES DE PROVENCE DOMAINE FIGUIÈRE CUVÉE « MAGALI » 2016</b> Ça sent la sieste et les cigales toute l'année !	-	<b>18 €</b> (50 cl)	-	<b>25 €</b>	+++	+++

## VINS BLANCS

<b>CÔTES DU RHÔNE CUVÉE PERSILLÉ 2016</b> Aucun apéro ni aucune volaille ne lui résiste!	<b>5 €</b>	-	<b>17 €</b>	<b>23 €</b>	+++	+++
<b>PETIT CHABLIS DOMAINE D'HENRI 2015</b> Partenaire particulier cherche partenaire particulière...	<b>6.50 €</b>	-	<b>22 €</b>	<b>29 €</b>	++	++